

Andines Scop, 5 Rue de la poterie 93200 SAINT DENIS.
Tel: 01 48 20 48 60. Fax: 01 48 20 50 93
Courriel: andines@nnx.com Site: <http://www.andines.com>

Fiche filière **Colombie (Référence: AKB)**

Produit: Objets utilitaires en terre cuite : assiettes, bols, pots, sucriers, tasses, filtres à eau, etc.

Caractéristiques: Ces poteries sont entièrement artisanales et uniques.

Les objets créés sont essentiellement des ustensiles de cuisine : assiettes, tasses, bols, « cazuelas » (pour les haricots noirs ou les soupes), salières, etc.

Le Tolima est un petit village situé entre la Cordillère Orientale et la Cordillère Centrale, au centre de la Colombie, sur la rive du Magdalena, proche des villes d'Ibagué et d'Armenia.

Ses habitants vivent principalement d'agriculture vivrière mais aussi du travail de la poterie et ce, depuis des décennies. La possibilité de vendre leurs poteries au travers du réseau français de la coopérative Andines constitue une opportunité pour ces populations. En effet, cela leur permet de maintenir des emplois localement et ainsi d'éviter l'exode rural vers les villes, principalement la capitale, Bogota, tout en respectant leur culture et leurs traditions.



Producteurs:

Code Andines: AKB

Correspondant: Interexpress

Pays: Colombie

Région: LE TOLIMA - Région centrale de la Colombie

Nom : La coopérative LA CHAMBA

Structure: une coopérative et quelques 150 ateliers familiaux.

Date de création: activité traditionnelle.

Nombre de personnes: 150

Type d'activité: Poterie utilitaire artisanale.

Processus de production: Pièces en terre cuite fabriquées à la main (sans tour).

Les poteries sont réalisées à partir du mélange de deux sortes de terres argileuses locales. Tout le travail de poterie se fait entièrement à la main. La cuisson se fait au bois dans des fours de briques et de terres selon des rites très anciens.

Village de potiers: la coopérative et chaque famille dispose de son propre four, voire de plusieurs. Ceux-ci ressemblent à des œufs avec une grande porte et une petite aération sur le côté. La vaisselle est cuite dans des étuis en terre cuite dure à 700 degrés C.

La préparation de l'argile est aussi très spécifique à la Chamba. Les potières écrasent l'argile sèche dans de grands mortiers de bois et la tamisent à sec. Puis, elles y ajoutent de l'eau et le pétrissent de la même manière que le boulanger travaille sa pâte en y enfonçant bien les doigts. Cette argile très noire est le mélange d'une argile lisse et fine avec une argile sablonneuse, extraite près de la Chamba d'une mine communale qui fut achetée par le gouvernement colombien et donné aux potiers en 1956. Ce mélange se fait différemment selon les objets désirés. Toujours est il que la terre possède une remarquable tenue au feu. Ainsi, les pots sont-ils de bons ustensiles de cuisine.

Ces différents ustensiles sont fabriqués au colombin et tournées sur une assiette de terre ou de bois qui fait office de tour. Le lissage, propre à la Chamba, est pratiqué sur toutes les pièces à l'aide d'une pierre à savon, ou d'une agathe. Ces travaux sont très longs.

Commentaires: Maintien d'emplois, formation de jeunes aux métiers de céramistes, protection d'une culture ancestrale.

Début de la collaboration avec la société ANDINES (France) : 1987.

Annexes: photos, vidéos, documents.

La coopérative ANDINES est membre de l'Association MINGA, applique sa Charte d'objectifs et d'engagements (www.minga.net) et les filières sont soumises à son Système d'analyse des filières :

1. Information et débat pour une économie durable et équitable.
2. Organisation, autonomie et autogestion.
3. Réduction des inégalités et solidarité.
4. Une production et des échanges respectueux de la nature.
5. Une production au service des hommes.
6. Des échanges équitables
7. Transparence, évaluation et garantie.